



MONOPAK

w w w . m o n o p a k . c o m

- _ Istruzioni per l'uso**
- _ Operating instructions**
- _ Instructions d'emploi**
- _ Instrucciones para uso**



Serie - Series

Série - Serie

Modello - Model

Modèle - Modelo

Opera | **Plus**



pag. 7

Italiano

Istruzioni per l'uso

pag. 21

English

Operating instructions

pag. 35

Français

Instructions d'emploi

pag. 49

Español

Instrucciones para uso

- DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
- CONFORMITY DECLARATION
- DECLARATION DE CONFORMITE
- DECLARACION DE CONFORMIDAD



MONOPAK S.r.l. Via Caduti Sul Don 18 - 12020 Villar San Costanzo (CN) ITALIA

Dichiara/ Declares/ Declare/ Declara,

- Sotto la sua esclusiva responsabilità che la macchina da caffè:
- Under its sole responsibility that the machine:
- Sous son entière responsabilité que la machine à café:
- Con su esclusiva responsabilidad que la maquina para café:

serie/ series/ série/serie:

Opera

modello/ model/ modèle/modelo:

Plus

È conforme alle disposizioni legislative delle direttive: / Complies with the conditions of the:

Est conforme aux conditions de la: / Esta' en conformidad con las normas de la:

89/392 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

È conforme, inoltre, alle seguenti disposizioni: / It conforms with the conditions of the following other CEE directives: / Est, en outre conforme aux conditions des autres directives

CEE suivantes: / Además esta' en conformidad con las siguientes normas:

89/336 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

73/23 CEE

- come modificata ed alla legislazione che la traspone
- as amended and relative legislation
- comme amendée et à la législation qui la transpose
- y modificaciones y integraciones sucesivas

Villar San Costanzo, 31/12/2002

G. SIMONDI

Direttore Generale / General Manager
Directeur Général / Director General



- CERTIFICATO DI COLLAUDO / CERTIFICATE OF INSPECTION
- CERTIFICAT DE VERIFICATION / CERTIFICADO DE IDONEIDAD

Con il presente certificato la MONOPAK S.r.l. dichiara che la macchina per caffè:
With this certificate of inspection MONOPAK S.r.l. declares that the espresso machine:
Avec ce certificat de vérification MONOPAK S.r.l. déclare que la machine à café:
Con esto certificado de idoneidad la MONOPAK S.r.l. declara que la maquina para café:

SERIE/ SERIES/ SERIE/SERIE: **Opera**

MODELLO/ MODEL/ MODELE/MODELO: **Plus**

MATRICOLA N° / SERIAL NO/ N° DE SERIE/ MATRICULA:.....

È stata collaudata con esito positivo ed i risultati sono documentati nel Rapporto di Collaudo:
Has been tested and the results are documented in the Report of Inspection:
A été vérifié et les résultats ont été documenté dans le Rapport de Vérification:
Fue verificada y los resultados estan documentados en el Raporto de Idoneidad:

N° / NO:.....

Data / Date / Fecha:.....

M. SIMONDI

Responsabile Assicurazione Qualità

Quality Inspector

Responsable Qualité

Responsable Calidad



- CONDIZIONI DI GARANZIA / WARRANTY CONDITIONS
- CONDITIONS DE GARANTIE / CONDICIONES DE GARANTIA

Per qualsiasi comunicazione con MONOPAK S.r.l. citare sempre la SERIE, il MODELLO, il N° di MATRICOLA ed il N° del CERTIFICATO DI COLLAUDO.

I prodotti MONOPAK sono garantiti per un periodo di 12 mesi dal giorno in cui è stata effettuata la consegna e/o il collaudo. Tutte le parti accertate difettose di materiale o di lavorazione, saranno sostituite gratuitamente, franco nostro stabilimento. Altre richieste dovute a danni per usura, sporcizia, manipolazioni incompetenti ecc. saranno respinte dalla MONOPAK, come pure ulteriori garanzie contrattuali. Qualsiasi reclamo relativo alla merce giunta in quantità o esecuzione diversa da quella ordinata, dovrà pervenire alla MONOPAK per iscritto al massimo entro 10 giorni dal ricevimento del materiale.

Whenever communicating with the MONOPAK S.r.l., always indicate the SERIES, the MODEL, the SERIAL NO and the CERTIFICATE INSPECTION number.

MONOPAK products are warranted for a period of 12 months from the day of delivery. All the parts verified as defective in material or manufacturing will be replaced free ex warehouse. Claim regarding damages due to wear, dirtiness, incompetent handling, etc. will be rejected by MONOPAK, as well as further contractual warranties. Any complaints about the received products, concerning the quantity or the manufacture different from order, must be received in written form by MONOPAK within 10 days from the delivery.

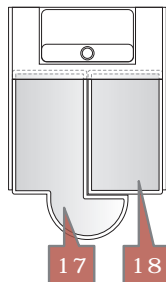
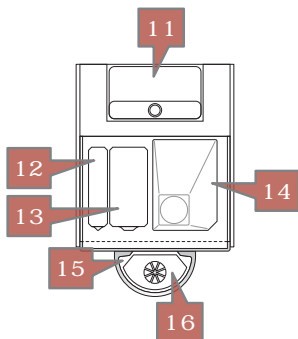
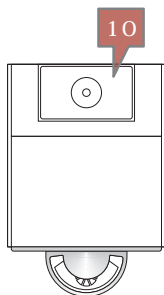
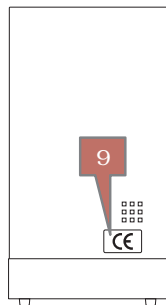
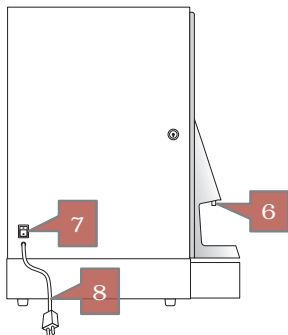
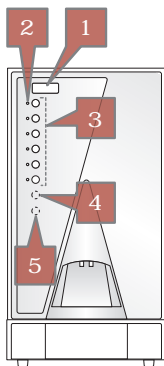
Lors de toute communication avec la société MONOPAK S.r.l., n'oubliez pas de toujours indiquer la SERIE, le MODELE, le N° de SERIE et le N° du CERTIFICAT DE VERIFICATION.

Les produits de MONOPAK sont garantis pendant une durée de 12 mois à compter de la date de livraison. Toutes les parties présentant des défauts au niveau du matériel ou de fabrication, seront remplacées gratuitement, franco notre usine. MONOPAK repoussera toute réclamation consécutée à un préjudice provoqué par l'usure, le crasse, les manipulations incompétentes, etc. ainsi que toute autre demande de garantie contractuelle supplémentaire. Toute réclamation concernant la marchandise reçue dans une différente quantité ou une exécution de celle commandée devra parvenir à MONOPAK par écrit dans un délai maximum de 10 jours à compter de la réception de la marchandise.

Por todas comunicaciones con MONOPAK S.r.l. citar siempre la SERIE, el MODELO, el n° de MATRICULA y el n° del CERTIFICADO DE IDONEIDAD.

Los productos MONOPAK tienen una garantía de 12 meses desde la entrega de la mercancía y/o la prueba. Todas las partes defectuosas como el material o como elaboración, serán reemplazadas gratuitamente, puerto franco nuestra oficina. Otros pedidos por daños de usura, suciedad, manipulaciones incompetentes, etc. serán rechazadas por MONOPAK como también ulteriores garantías contractuales. Cualquiera reclamación relativa a la mercancía llegada en cantidad diferente del pedido, debe llegar a MONOPAK por escrito dentro de 10 días máximo desde la entrega de la mercancía.

- DESCRIZIONE MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION
- DESCRIPTION DE LA MACHINE / DESCRIPCION DE LA MAQUINA





- LEGENDA / KEY
- LEGENDE / LEGENDA

Opera Plus

LEGENDA

1. Display
2. Leds selezioni
3. Pulsanti selezioni (1-6)
4. Pulsante programmazione (interno)
5. Pulsante lavaggio (interno)
6. Erogatori bevande
7. Interruttore generale
8. Cavo alimentazione
9. Targhetta ID
10. Coperchio serbatoio
11. Serbatoio acqua
12. Contenitore solubili 1
13. Contenitore solubili 2
14. Contenitore caffè
15. Vaschetta raccogli gocce
16. Griglia poggia tazza
17. Contenitore scarico acqua
18. Contenitore scarico caffè

LEGENDE

1. Display
2. Voyants de sélections
3. Boutons de sélections (1-6)
4. Bouton de programmation (à l'intérieur)
5. Bouton de lavage (à l'intérieur)
6. Sortie boissons
7. Interrupteur général
8. Cable d'alimentation
9. Plaque ID
10. Couvercle reservoir
11. Reservoir d'eau
12. Conténiteur poudres solubles 1
13. Conténiteur poudres solubles 2
14. Conténiteur café
15. Bac recueille-gouttes
16. Grille tasses
17. Conténiteur decharge pression eau
18. Conténiteur decharge marcs de café

KEY

1. Display
2. Selection leds
3. Selection buttons (1-6)
4. Programming button (inside)
5. Washing button (inside)
6. Beverage delivers
7. Main switch
8. Intake
9. ID plate
10. Tank cover
11. Tank
12. Freeze-dried container 1
13. Freeze-dried container 2
14. Coffee container
15. Drops tray
16. Cup holder
17. Waste-water tray
18. Coffee-cakes tray

LEGENDA

1. Display
2. Señaladores selecciónes
3. Pulsadores de selección (1-6)
4. Pulsador de programación (interior)
5. Pulsador de lavado (interior)
6. Erogación bebidas
7. Interruptor general
8. Cable alimentación
9. Tarjeta ID
10. Tapa del tanque
11. Tanque
12. Contenedor polvo 1
13. Contenedor polvo 2
14. Contenedor café
15. Bandeja residuos líquidos
16. Rejilla apojataza
17. Recipiente agua
18. Recipiente residuos café



serie

Opera a

modello

Plus



MONOPAK

www.monopak.com

Istruzioni per l'uso

Italiano



ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Tenete questo manuale in luogo sicuro e vicino alla macchina in modo da facilitarne la consultazione quando necessario.

1. DESCRIZIONE E DESTINAZIONE D'USO

OPERA PLUS è un distributore automatico per bevande calde silenzioso e semplice nell'utilizzo adatto all'installazione in uffici, piccole e medie aziende e collettività in genere. Le dimensioni compatte ed il serbatoio incorporato rendono OPERA PLUS particolarmente versatile e facilitano l'installazione del distributore anche in luoghi che non dispongono di allacciamenti alla rete idrica. I materiali utilizzati per la costruzione e la cura nell'assemblaggio di OPERA PLUS sono garanzia di lunga durata e di sicura affidabilità nel tempo.

Attenzione: OPERA PLUS non è destinata all'uso domestico e deve necessariamente essere installata, mantenuta in ordine e riparata unicamente da personale qualificato.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	630 mm
Larghezza	360 mm
Profondità	500 mm
Peso	35 Kg
Alimentazione idraulica (serbatoio)	3,5 ltr.
Alimentazione elettrica	230V 50Hz
Assorbimento	1500W
Termostato	elettronico regolabile

3. AVVERTENZE E MISURE DI SICUREZZA

La OPERA PLUS è stata progettata e realizzata per lavorare in condizioni di massima sicurezza per l'utilizzatore; si prega pertanto di prestare la massima attenzione alle avvertenze riportate in questa sezione in modo da non pregiudicare il corretto funzionamento della macchina ed evitare possibili rischi derivanti da un cattivo utilizzo dell'apparecchio.

- Rispettare le vigenti norme relative all'allacciamento elettrico dell'apparecchio e le caratteristiche riportate sulla targhetta ID posta sul retro della macchina.
- L'allacciamento elettrico deve prevedere in ogni caso la messa a terra dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio secondo le norme contenute nel presente manuale.
- Non apportare alcuna modifica all'apparecchio.
- Non toccare le parti sotto tensione.
- Non toccare le parti calde.

- Non smontare l'apparecchio.
- Non togliere tensione per mezzo della spina di corrente senza accertarsi di aver prima spento l'apparecchio per mezzo dell'interruttore generale.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di pulire l'apparecchio accertarsi sempre che sia spento e che la spina di corrente sia scollegata.
- Non utilizzare alcol né altre sostanze aggressive che possano danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Utilizzare esclusivamente detergenti compatibili con l'utilizzo alimentare dell'apparecchio.
- Evitare qualsiasi contatto del cavo elettrico con liquidi, superfici taglienti o superfici calde nonché qualsiasi altro oggetto che possa intaccarne l'integrità.
- In caso di incendio utilizzare un estintore ad anidride carbonica. Non utilizzare per alcun motivo acqua od estintori a polvere per spegnere l'incendio.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali domestici derivanti da mancato rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni.

4. SIMBOLOGIA

OPERA PLUS è un apparecchio contenente parti calde, parti in movimento e parti sotto tensione. Tali parti sono identificate dalla simbologia riportata qui di seguito ed apposta in modo visibile sul corpo esterno della macchina. Onde evitare possibili ustioni o scosse elettriche si prega di non toccare, per alcun motivo, le parti interessate.



Attenzione parti sotto tensione.



Attenzione parti calde.



Attenzione parti in movimento.



5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

OPERA PLUS è dotata di dispositivi di sicurezza che la proteggono da eventuali malfunzionamenti o da intrusioni non autorizzate; tali dispositivi sono elencati qui di seguito. È severamente vietato apportare qualsiasi modifica o neutralizzare anche in modo parziale tali sistemi. Ogni manomissione ed accesso non autorizzato sono causa di immediata decadenza della garanzia ed espongono gli utilizzatori a rischi di scossa elettrica e di ustione.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali domestici e cose derivanti da qualsivoglia manomissione o modifica, anche temporanea, di tali dispositivi.

5.1. SICUREZZA VUOTO ACQUA

Tale dispositivo controllato elettronicamente avverte in caso di mancanza d'acqua o di malfunzionamento dovuto ad una non corretta alimentazione idrica. In tal caso la macchina si arresta ed il display visualizza lo stato mediante la scritta: MANCA ACQUA; in tal caso procedere al rabbocco come indicato al punto 9 "Allacciamento Idraulico".

Se la causa del malfunzionamento non dovesse essere una mancanza d'acqua si prega di contattare il servizio tecnico autorizzato per la riparazione.

5.2. CHIAVE DI SICUREZZA

OPERA PLUS è dotata di una serratura di sicurezza posta in corrispondenza della porta anteriore in modo da impedire l'accesso alla macchina da parte di personale non autorizzato. La chiave non deve, per alcun motivo, essere rilasciata all'utilizzatore dal momento che tutte le funzioni da lui fruibili sono poste sul corpo esterno della macchina.

I punti 13-14-15-16-17 del presente manuale riguardanti il posizionamento, la regolazione e la preparazione della macchina per l'erogazione presuppongono l'utilizzo della chiave di sicurezza e si rivolgono unicamente a personale tecnico autorizzato ed incaricato della cura e della riparazione della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone animali domestici e cose derivanti dalla gestione non autorizzata delle chiavi di sicurezza.

6. MOVIMENTAZIONE

OPERA PLUS è una macchina per caffè di dimensioni compatte e peso contenuto pertanto può essere sollevata e movimentata da due persone adulte senza necessità di carrelli o altro.

Si raccomanda in ogni caso di usare la massima cautela per evitare di danneggiare l'apparecchio e di esporre sé od altri ad inutili rischi.

Attenzione: è consigliabile non capovolgere l'imballo e la relativa macchina durante le operazioni di movimentazione.

7. INSTALLAZIONE

Estrarre l'apparecchio dal proprio imballo e posizionarlo su una superficie piana, stabile ed idonea a sostenerlo. In rispetto ai principi di ergonomia e per comodità dell'utente consigliamo il posizionamento ad un'altezza compresa tra 0,9 e 1,2 mt. da terra in luogo sufficientemente illuminato e conforme alle vigenti normative d'igiene ed in materia di sicurezza.

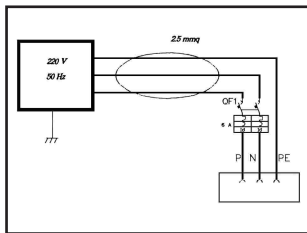
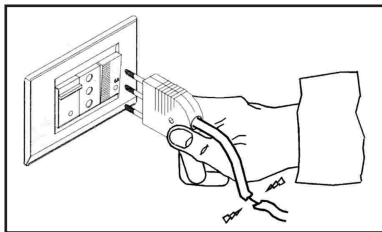
8. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Accertarsi che l'edificio nel quale si installa l'apparecchio sia dotato di un buon impianto di messa a terra e che il conduttore giallo/verde arrivi alla presa di alimentazione con sezione minima di 2,5mmq. Attenzione: senza impianto di terra la protezione differenziale non può intervenire.

Il cavo di alimentazione non deve in alcun modo essere posizionato:

- In zona di intralcio al normale movimento degli utilizzatori
- In prossimità di fonti di calore
- In zone con spigoli vivi che possano produrre sollecitazioni a taglio

Accertarsi che le eventuali ditte che possono intervenire per l'allacciamento dell'apparecchio siano in possesso dei requisiti tecnico professionali richiesti (legge 46/90).



9. ALLACCIAMENTO IDRAULICO

OPERA PLUS non necessita di alcun allacciamento idraulico in quanto è dotata di serbatoio autonomo posizionato nella parte posteriore. Per caricare correttamente il serbatoio procedere come segue (vedi fig. pag. 4):

- Togliere il coperchio di protezione
- Estrarre il tubo di pescaggio in modo da facilitare l'uscita del serbatoio
- Estrarre il serbatoio e riempire con acqua potabile quindi asciugarlo
- Riposizionare il serbatoio nell'alloggiamento
- Posizionare il tubo di pescaggio
- Riposizionare il coperchio di protezione



10. EROGAZIONE DELLE BEVANDE

OPERA PLUS è un distributore automatico di bevande calde di facile utilizzo che permette di scegliere tra 4 selezioni differenti.

Per erogare la bevanda desiderata è sufficiente posizionare in corrispondenza degli erogatori un bicchiere di capacità adeguata e premere il pulsante relativo alla bevanda voluta. La macchina inizia automaticamente il ciclo e si arresta da sola una volta terminata l'erogazione preparandosi per un nuovo servizio.

11. PULIZIA VASCHETTE

OPERA PLUS è dotata di un allarme che segnala la necessità di svuotare le vaschette di scarico acqua/caffè. In tal caso il display visualizza la scritta: ALLARME CASSETTO FONDI. Per la pulizia delle vaschette si raccomanda di seguire quanto riportato al punto 12 "Pulizia dell'apparecchio". Il display di visualizzazione cessa di indicare l'allarme e ritorna ad indicare la modalità di normale funzionamento.

Per svuotare le vaschette procedere come segue (vedi fig. pag. 4):

- Togliere la vaschetta dello scarico caffè quindi svuotarla
- Togliere la vaschetta dello scarico acqua quindi svuotarla
- Rimettere la vaschetta dello scarico acqua assicurandosi che sia ben posizionata
- Rimettere la vaschetta dello scarico acqua assicurandosi che sia ben posizionata

Attenzione: in caso di allarme togliere e svuotare sempre ambedue le vaschette.

12. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

OPERA PLUS è una macchina per caffè espresso semplice che non necessita di grandi attenzioni; ciò nonostante per evidenti ragioni d'igiene e per la massima resa dell'apparecchio si consiglia vivamente di mantenerlo sempre pulito ed in ordine.

QUOTIDIANAMENTE:

- Svuotare la vaschetta raccogli gocce e lavarla con acqua tiepida quindi asciugarla con un panno asciutto.
- Lavare con acqua tiepida la griglia poggia tazza quindi asciugarla con un panno asciutto.
- Svuotare i cassetti raccogli fondi caffè ed acqua; lavarli con acqua tiepida ed asciugarli con un panno asciutto.

SETTIMANALMENTE:

- Svuotare il serbatoio dell'acqua e sostituirla con altra fresca.
- Pulire il corpo esterno dell'apparecchio con un panno umido quindi asciugarlo.

SEMESTRALMENTE:

- Sostituire, se necessario, il serbatoio dell'acqua con uno nuovo.

ANNUALMENTE:

- Sottoporre l'apparecchio ad un accurato lavaggio anticalcare presso un centro autorizzato in modo da pulire le tubazioni interne e la caldaia del gruppo caffè.

13. PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO PER L'EROGAZIONE

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione, espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Dopo aver estratto OPERA PLUS dal suo imballo ed averla posizionata su un ripiano sicuro (vedi punti 6 e 7 del manuale) procedere come segue (fig. pag.4):

- Aprire la porta anteriore
- Estrarre la linguetta di trattenimento posta alla base del contenitore del caffè (fig. pag. 4)
- Riempire il contenitore con circa 1 Kg di caffè in grani
- Estrarre i contenitori dei prodotti solubili e riempire nel modo seguente:

Contenitore 1 - Latte

Contenitore 2 - Cioccolato

- Riposizionare il contenitore 1
- Riposizionare il contenitore 2
- Chiudere la porta anteriore
- Riempire il serbatoio dell'acqua (vedi punto 9 "Allacciamento Idraulico")
- Accendere la macchina agendo sull'interruttore generale (fig. pag. 4)
- Attendere che la macchina effettui il ciclo d'impostazione iniziale e si predisponga per il funzionamento.
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura d'esercizio.

Attenzione: OPERA PLUS è regolata secondo gli standard aziendali come segue:

Selezione 1 - Caffè espresso

Selezione 2 - Caffè lungo

Selezione 3 - Caffè macchiato

Selezione 4 - Cappuccino

Selezione 5 - Cioccolato

Selezione 6 - Acqua calda

I tempi e le dosi sono impostate in funzione di tali preset.

Se si desidera impostare diversamente le selezioni o immettere prodotti solubili diversi da quelli previsti (latte; cioccolato) vedere il punto 15 del manuale.



14. CICLO DI LAVAGGIO

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

OPERA PLUS permette di eseguire il lavaggio del circuito idraulico interno. Tale funzione è utile dopo un periodo di inattività della macchina ed ogni qualvolta sia necessario caricare il circuito.

Consigliamo di procedere al risciacquo erogando circa 150 ml d'acqua calda. Per eseguire il lavaggio del circuito interno procedere come segue (fig. pag. 4):

- Aprire la porta anteriore della macchina.
- Premere il pulsante di lavaggio posizionato sul retro del quadro comandi (vedi fig. 1).
- Tenere premuto finché non viene erogata la quantità voluta.

15. MENÙ DI PROGRAMMAZIONE

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione, espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

OPERA PLUS permette di accedere ad un menù completo di regolazione e settaggio dei principali parametri di funzionamento nonché il controllo del numero delle erogazioni distribuite dalla macchina. La regolazione ed il controllo dei parametri è molto semplice ed intuitiva ed è organizzata secondo un menù a scorrimento suddiviso in 3 parti principali.

Parte 1: controllo delle erogazioni distribuite

Parte 2: set-up lingua, temperature e programmazione dei volumi d'acqua e della quantità di polveri erogate.

Parte 3: abilitazione/disabilitazione della gettoniera e gestione dei prezzi di vendita.

Le parti si susseguono in ordine e sono organizzate in loop in modo da permettere il ritorno ad un parametro superato senza dover uscire dalla modalità di programmazione.

Per accedere alla modalità di programmazione procedere come segue:

- Aprire la porta anteriore della macchina
- Premere per alcuni secondi il pulsante di programmazione posizionato sul retro del quadro comandi (fig. pag. 4)

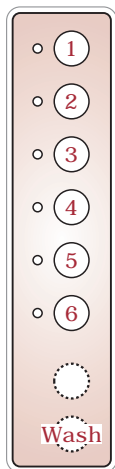


fig. 1

Parte 1: controllo delle erogazioni distribuite

Immediatamente dopo essere entrata in modalità di programmazione OPERA PLUS visualizza il numero di erogazioni distribuite dalla prima messa in funzione. Tale contatore non è azzerabile. Selezionando uno qualsiasi dei tasti di selezione è possibile visualizzare il numero di erogazioni effettuate dalla selezione interessata. Per azzerare il contatore parziale tenere premuti contemporaneamente per alcuni secondi i tasti **+** e **-** durante la visualizzazione del contatore generale.

Per uscire dal menu di controllo delle erogazioni e procedere alla parte 2 è sufficiente premere una volta il tasto di programmazione.

Parte 2: set-up lingua, temperature e programmazione dei volumi d'acqua e della quantità di polveri erogate.**LINGUA:**

Una volta entrati nella seconda parte del menù verrà richiesto di selezionare la lingua desiderata.

- Premere i tasti +/- per scegliere la lingua desiderata quindi confermare premendo il tasto OK.

TEMPERATURA:

Terminata l'impostazione della lingua è necessario impostare l'unità di misura per la temperatura (°C-F).

- Premere i tasti +/- per scegliere l'unità di misura desiderata quindi confermare premendo il tasto OK. Selezionata l'unità di misura per la temperatura viene richiesto d'immettere la temperatura desiderata per la caldaia dell'acqua. Si consiglia di impostare una temperatura compresa tra 88°C e 92°C a seconda della stagione e dei gusti personali.
- Premere i tasti +/- per impostare la temperatura desiderata quindi confermare premendo il tasto OK.

PROGRAMMAZIONE FONDI CAFFÈ:

Terminata l'impostazione della temperatura viene richiesto di definire la quantità massima di fondi caffè da scaricare nella vaschetta. Si consiglia di non oltrepassare le 35 unità.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità voluta di fondi caffè da scaricare nella vaschetta quindi confermare premendo il tasto OK.

PROGRAMMAZIONE DEI VOLUMI D'ACQUA E DELLA QUANTITÀ DI POLVERI EROGATE:

Terminata l'impostazione fondi caffè si accede direttamente ai parametri d'impostazione acqua e polveri. La visualizzazione dei dati e l'impostazione avviene in sequenza come segue:

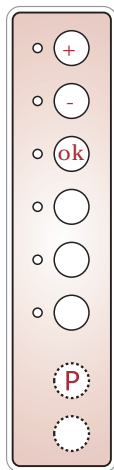


fig. 2



IMPOSTAZIONE ACQUA CAFFÈ (selezioni 1-5):

permette di definire la quantità d'acqua necessaria per l'erogazione del caffè.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità d'acqua desiderata (espressa in cc.) quindi confermare premendo il tasto OK.

N.B.: l'indicazione in cc è puramente indicativa.

IMPOSTAZIONE ACQUA (selezione 6):

permette di definire la quantità d'acqua necessaria per l'erogazione della selezione 6 (acqua calda).

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità d'acqua desiderata (espressa in cc.) quindi confermare premendo il tasto OK.

N.B.: l'indicazione in cc è puramente indicativa.

IMPOSTAZIONE ACQUA SOLUBILE 1 (selezioni 1-5):

permette di definire la quantità d'acqua necessaria per l'erogazione del prodotto solubile n° 1.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità d'acqua desiderata (espressa in cc.) quindi confermare premendo il tasto OK.

N.B.: l'indicazione in cc è puramente indicativa.

IMPOSTAZIONE ACQUA SOLUBILE 2 (selezioni 1-5):

permette di definire la quantità d'acqua necessaria per l'erogazione del prodotto solubile n° 2.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità d'acqua desiderata (espressa in cc.) quindi confermare premendo il tasto OK.

N.B.: l'indicazione in cc è puramente indicativa.

IMPOSTAZIONE POLVERE CONTENITORE 1 (selezioni 1-5):

permette di definire la quantità di polvere necessaria per l'erogazione del prodotto solubile n° 1.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità di polvere desiderata (espressa in secondi) quindi confermare premendo il tasto OK.

IMPOSTAZIONE POLVERE CONTENITORE 2 (selezioni 1-5):

permette di definire la quantità di polvere necessaria per l'erogazione del prodotto solubile n° 2.

- Premere i tasti +/- per impostare la quantità di polvere desiderata (espressa in secondi) quindi confermare premendo il tasto OK.

N.B.: l'incremento definito per la quantità d'acqua è di +/- 1 cc. ad ogni pressione.

l'incremento definito per la quantità di polvere è di +/- 1 decimo di secondo ad ogni pressione.

Parte 3: abilitazione/disabilitazione della gettoniera e gestione dei prezzi di vendita.

L'ultima sezione del menù è dedicata all'impostazione della gettoniera (abilitata/disabilitata) il numero dei decimali visualizzati a display (0-1-2-3) e dei prezzi di vendita (uno per ciascuna selezione).

L'impostazione dei parametri si effettua sempre per mezzo dei tasti di incremento/decremento e la conferma avviene sempre con il tasto OK.

Per l'impostazione del parametro "decimali" si consiglia l'impostazione sul parametro 2 ideale per la visualizzazione delle monete Euro e Dollaro. Per l'impostazione di monete diverse dalle suddette si consiglia di rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato onde evitare visualizzazioni del prezzo non corrette.

Terminate le impostazioni è possibile uscire dalla modalità premendo il tasto di programmazione. N:B.: è possibile uscire dalla modalità in un qualsiasi punto del menù.

16. REGOLAZIONE DELLA MACINATURA DEL CAFFÈ

OPERA PLUS è dotata di un macinacaffè professionale regolabile in modo da ottenere una macinatura più o meno fine a seconda delle preferenze.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per regolare il macinacaffè procedere come segue (vedi fig. 3):

- Aprire la porta anteriore per accedere alla ghiera di regolazione del macinacaffè
- Chiudere la linguetta di sicurezza posta alla base del contenitore del caffè
- Ruotare la ghiera di regolazione per registrare la macinatura: Ruotando verso l'indicazione F si "stringe" la macinatura; ruotando verso l'indicazione G si "allarga" la macinatura.
- Aprire la linguetta di sicurezza e avviare il ciclo per verificare la nuova regolazione.
- Una volta regolata la macinatura richiudere la porta anteriore ed estrarre la chiave di sicurezza.

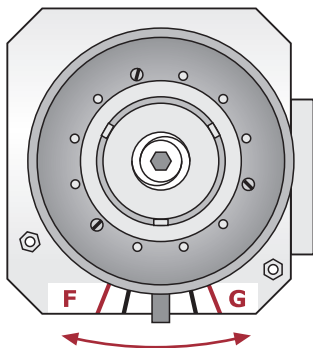


fig. 3



17. REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ

OPERA PLUS è dotata di un dosacaffè professionale regolabile in modo da ottenere il dosaggio della quantità più adatta alle esigenze dell'utilizzatore.

Attenzione: tale operazione, richiedendo regolazioni a bordo macchina durante la messa in funzione espone a possibili rischi di scossa elettrica e di ustione. Si raccomanda l'intervento di personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Per regolare il dosacaffè procedere come segue (vedi fig. 4):

- Aprire la porta anteriore per accedere alla ghiera di regolazione del macinacaffè
- Chiudere la linguetta di sicurezza posta alla base del contenitore del caffè
- Regolare la ghiera di regolazione posta sul lato destro del dosacaffè come segue: premere il perno di regolazione verso il corpo del dosacaffè in modo da liberarlo dalla cremagliera di fermo quindi posizionarlo sulla posizione che si ritiene necessaria (1-11).

Attenzione: i numeri riportati sulla ghiera di regolazione sono indicativi e non indicano con precisione la grammatura essendo quest'ultima vincolata dalla macinatura.

Per un dosaggio accurato si consiglia di pesare con un bilancino di precisione la quantità erogata una volta regolata la macinatura e di utilizzare la ghiera di regolazione per modificare la quantità aumentandola o diminuendola.

N.B.: per una maggior efficienza si consiglia di impostare il dosatore per una grammatura compresa tra 6,5 e 7,5 grammi.

Tale regolazione corrisponde a quella di fabbrica ed in tali condizioni OPERA PLUS garantisce la miglior qualità d'estrazione compatibile con una corretta usura e stress meccanico dei componenti.

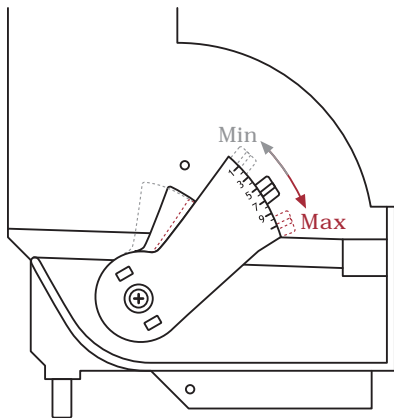


fig. 4

- Aprire la linguetta di sicurezza e avviare il ciclo per verificare la nuova regolazione.
- Una volta regolata la dosatura richiudere la porta anteriore ed estrarre la chiave di sicurezza.

18. ALLARMI GENERALI

OPERA PLUS è dotata di un display che visualizza possibili malfunzionamenti della macchina indicando all'utente cosa fare per ripristinare il normale funzionamento della macchina. In caso di visualizzazione di allarme la macchina arresta il funzionamento ed attende che il ciclo normale venga ripristinato.

Se la causa del malfunzionamento non potesse essere rimossa con le operazioni indicate qui di seguito si prega di contattare il servizio tecnico autorizzato per la riparazione.

Qui di seguito i principali allarmi visualizzati e le indicazioni per ripristinare il normale stato di funzionamento della macchina:

Allarme visualizzato	Significato	Per ripristinare il ciclo
ATTENDERE PREGO	La macchina sta completando il riscaldamento dell'acqua in caldaia	Attendere il termine del riscaldamento
MANCA ACQUA	Manca acqua nel serbatoio della macchina	Riempire il serbatoio come indicato al punto 9 del manuale
MANCA CAFFÈ	Il caffè è esaurito	Contattare il servizio di assistenza per il riempimento caffè
ALLARME CASSETTI FONDI	È necessario estrarre e svuotare ambedue i cassettei di scarico	Procedere come indicato al punto 11 del manuale
ARRESTO CICLO IRREGOLARE	Il normale ciclo di erogazione non si è concluso come previsto	Contattare il servizio tecnico per l'assistenza

19. TABELLA DOSAGGIO PRODOTTI SOLUBILI

Per facilitare la dosatura dei prodotti solubili alleghiamo al presente manuale una tabella indicativa utile come riferimento generale. Si precisa che i parametri si riferiscono ai prodotti in uso presso la nostra azienda e che sono solamente indicativi potendo variare in funzione della marca e del tipo di prodotti utilizzati nonché dei gusti personali.

Bevanda	Dosaggio
Latte (per bevanda bianca)	5 sec.
Latte (per caffè macchiato)	1,5 sec.
Latte (per cappuccino)	4 sec.
Cioccolato	6 sec.
Cioccolato (per capciok)	1 sec.

Attenzione: indipendentemente dai gusti personali si sconsiglia vivamente di utilizzare tempi d'erogazione acqua superiori a quelli di dosatura della polvere in modo da facilitare il risciacquo della tazza di miscelatura del mixer.



Via Caduti sul Don, 18
12020 VILLAR S. COSTANZO (CN) - ITALY
phone: +39.0171.902320 - 902518 - Fax: +39.0171.902346

www.monopak.com _ e-mail: info@monopak.com

Opera - Plus

Timbro del rivenditore / Dealer's stamp
Tampon du revendeur / Timbre del revendedor



Doc.:	Rev.:	Date:
IUM 6200	0	01/09/06



MONOPAK

Via Caduti sul Don, 18 - 12020 VILLAR S. COSTANZO (CN) - ITALY
phone: +39.0171.902320 - 902518 - Fax: +39.0171.902346
www.monopak.com _ e-mail: info@monopak.com